Siméo

Notice d'utilisation

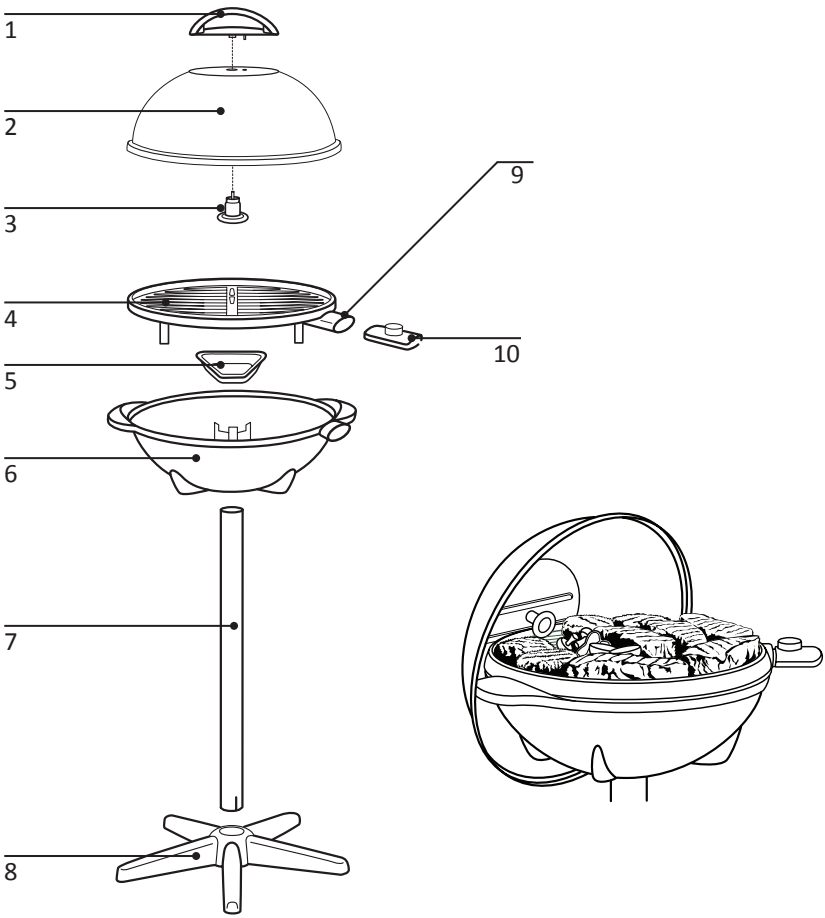
Barbecue électrique
QB250

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Siméo. Ce dernier a été conçu avec soin et a été soumis à de nombreux tests de contrôle.

Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et souhaitons que cet appareil vous apporte entière satisfaction.

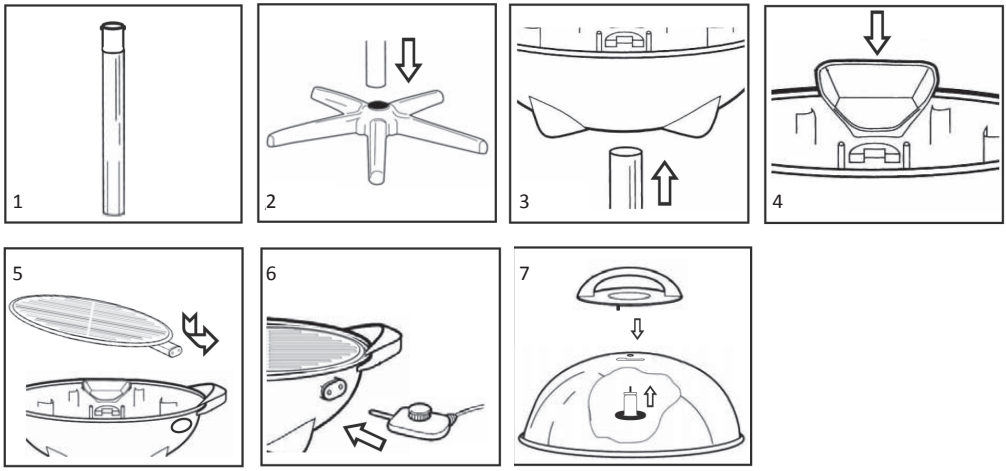
Nous vous demandons de lire attentivement cette notice dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil. **CONSERVEZ-LA, VOUS POURRIEZ AVOIR BESOIN DE VOUS Y RÉFÉRER DANS LE FUTUR.**

Descriptif technique



1. Poignée du couvercle/Ouïes d'ouverture
2. Couvercle
3. Fixation caoutchouc
4. Grill
5. Bac de récupération des sucs et graisses
6. Bac inférieur
7. Tube
8. Pied
9. Connexion bloc thermostat
10. Bloc thermostat

Assemblage



Recommandations de sécurité générales

- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation annule la garantie.
- Respecter impérativement les consignes d'utilisation du mode d'emploi.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil

QB250-NOTICE-150415.indd 3 15/04/2015 15:10

en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais laisser les éléments d'emballage (sacs plastiques, polystyrène…) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre.
- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l'appareil.
- Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation électrique. Nous vous conseillons d'utiliser des produits portant la marque NF.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas tirer sur le cordon ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, il est dangereux de chercher à réparer l'appareil soi-même, toujours le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo. Procéder de même si le cordon d'alimentation devait être remplacé.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil…).
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil, au risque de l'endommager.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui prévu.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter cet appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils à forte consommation électrique sur le même circuit.
- La prise d'alimentation secteur utilisée pour brancher l'appareil doit rester accessible facilement pour permettre de débrancher rapidement et à tout moment l'appareil si nécessaire.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

QB250-NOTICE-150415.indd 4 15/04/2015 15:10

- Attention à ne jamais toucher les éléments chauffants.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur vapeur.

• Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.

- Non utilisé, l'appareil doit impérativement être débranché.
- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
  - À la fin de chaque utilisation
  - Avant tout nettoyage
  - En cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement
  - En cas de non-utilisation prolongée
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.

• Ne jamais plonger le corps de l'appareil et le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

Recommandations de sécurité particulières

- Veiller à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Veiller à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- Ne pas déplacer ni ranger l'appareil tant qu'il est chaud, le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur et l'éloigner d'au moins 10 cm des murs.
- Ne rien poser sur l'appareil (ex. : bocaux, torchons…)
- Ne pas utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne pas placer dans l'appareil des matériaux inflammables, tels papier, carton, film plastique…
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ni à proximité de matériaux inflammables (tissus d'ameublement, papiers, cartons…).
- Ne pas utiliser l'appareil directement sur un support souple (nappe…).
- Ne pas placer l'appareil directement sur une surface fragile (table en verre, meuble en bois…)
- Si l'appareil venait à prendre feu, ne pas verser d'eau dessus, mais étouffer les flammes au moyen d'un linge mouillé.
- Des huiles ou des graisses surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Porter une attention particulière à chaque fois que de tels produits sont utilisés.
- Ne rien introduire dans les ouïes d'aération.
- Ne pas encastrer l'appareil.

QB250-NOTICE-150415.indd 5 15/04/2015 15:10

- Ne pas conserver ni utiliser de sprays inflammables ou tout autre produit inflammable à proximité de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil dans une atmosphère facilement inflammable.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'un point d'eau.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Cet appareil génère des températures élevées qui peuvent occasionner des brûlures.
- En cas de contact de la peau avec les parties chaudes de l'appareil, placez immédiatement la brûlure sous un jet d'eau très froide et contactez un médecin.
- Cet appareil est conçu pour la cuisson des aliments et ne doit pas être utilisé pour une autre fonction.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil au bord de la table ou du plan de travail pour éviter qu'il bascule.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.
- Ne pas placer sur une plaque électrique ou à gaz, ni dans un four ou tout autre appareil chauffant.
- Toujours relier le cordon d'alimentation d'abord à l'appareil, puis à la prise électrique murale.
- Ne pas utiliser de combustibles dans l'appareil, tel du charbon, du bois…
- Ne jamais immerger le bloc thermostat dans quelque liquide que ce soit.
- Ne jamais utiliser le barbecue sans que la grille ne soit mise en place.

Attention ! surface chaude

- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé, mais l'apporter à un professionnel d'un Centre Service Agréé ELECTROPEM pour contrôle et/ou réparation.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'un Centre Service Agréé ELECTROPEM. *Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé ELECTROPEM le plus proche de chez vous sur : **www.simeo.tm.fr***

QB250-NOTICE-150415.indd 6 15/04/2015 15:10

Avant la première utilisation

- Ôtez les éléments d'emballage de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil n'a pas subi de dommages.
- Essuyez l'appareil avec un chiffon doux et humide pour le débarrasser des éventuelles poussières.

Montage et mise en place

- Montez l'appareil comme indiqué sur les figures 1 à 7 de cette notice.
- Le barbecue peut être utilisé à la maison ou en dehors. Veillez à ne pas entreposer l'appareil en extérieur lorsque ce dernier n'est pas utilisé.
- Ne pas installer le barbecue dans une atmosphère humide et/ou à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo, d'un bassin…
- Installez solidement le barbecue. Il est préférable de laisser un périmètre libre (70 cm environ) autour de l'appareil.
- Des produits à griller peuvent émaner des projections, aussi il est recommandé de ne pas installer l'appareil sur des surfaces sensibles (parquet, moquette…)
- Placez le cordon d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse trébucher et renverser l'appareil.

Utilisation

- Déroulez totalement le cordon d'alimentation.
- Versez de l'eau dans le bac sans asperger la résistance ni le bloc thermostat.
- Veillez à ce qu'il y ait toujours de l'eau dans le bac, il vous faudra fréquemment verser de l'eau dans le bac en cours d'utilisation.
- Branchez l'appareil, le voyant s'éclaire
- Positionnez le thermostat sur la position maximale afin de faire préchauffer l'appareil.
- Une fois ce délai passé, ajustez le thermostat sur la position de votre choix.

ATTENTION ! L'appareil fonctionnera et chauffera tant qu'il sera branché, prenez garde à ne pas vous brûler.

- Placez alors les aliments à cuire sur la grille et faites les cuire à votre convenance.

Entretien et nettoyage

- Les opérations d'entretien et de nettoyage doivent être faites une fois que l'appareil est totalement refroidi.
- Débranchez l'appareil.
- Retirez la grille, le bloc de commande et sa résistance puis le bac
- Nettoyez ces éléments avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. Nous déconseillons l'emploi d'éponges abrasives et de brosses métalliques.
- Afin de simplifier le nettoyage, nous vous conseillons de placer un torchon mouillé sur la grille (enlevée du barbecue) durant une demi-heure environ, les résidus alimentaires se nettoieront plus aisément.

ATTENTION ! Ne jamais plonger le bloc de commande ainsi que le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.

- Vous pourrez, dans une certaine mesure, maîtriser le degré d'humidité des aliments, en ouvrant ou fermant les ouïes d'ouverture situées sur le couvercle. Pour ce faire, tournez la poignée.
- Lorsque vous aurez terminé d'utiliser l'appareil, veillez à le débrancher.

Note : le voyant lumineux situé sur le bloc thermostat va s'allumer et s'éteindre au fil de la cuisson, il indique les cycles de chauffe. Ceci est un fonctionnement normal.

ATTENTION ! Lorsque vous utilisez le couvercle de la condensation va se former à l'intérieur de celui-ci, veillez à ne pas vous brûler lorsque vous soulevez ce dernier.

Quelques conseils

- Ne salez pas la viande avant la cuisson, car le sel drainerait les jus et durcirait ainsi la viande.
- Lorsque vous cuisez des viandes plus dures (côtelettes…), nous vous conseillons de la laisser mariner durant quelques heures.
- Ne percez pas la viande avec une fourchette et ne la coupez pas durant la cuisson. Les jus s'en échapperaient et la viande serait dure.
- Il est préférable de décongeler les aliments congelés avant de les placer sur le barbecue.

QB250-NOTICE-150415.indd 7 15/04/2015 15:10

Idées recettes

Note : CS : cuillère à soupe - CC : cuillère à café.

Steak de saumon grillé

Préparation : 20 min -- Cuisson : 10 min -- Marinade : 1 h -- Pour 1 personne

Ingrédients : 1 belle darne de saumon (2,5 cm d'épaisseur) - 1 feuille de laurier - 1 cs basilic - 1 cc thym séché - 250 ml de vinaigre de vin - Huile d'olive - Sel et poivre

Réalisation :

- Réaliser la marinade en mélangeant le vinaigre, le sel, le poivre, le thym, le basilic et le laurier.
- Faire mariner la darne de saumon 1 heure dans cette préparation
- Égoutter la marinade, tamponner la darne de saumon avec du papier absorbant pour retirer l'excédent de marinade et huiler cette dernière.
- Cuire à feu moyen 10 à 12 minutes en ne retournant qu'une fois la darne au cours de la cuisson.

Brochettes de noix St Jacques

Préparation : 10 min -- Cuisson : 10 min -- Pour 4 personnes

Ingrédients : 16 coquilles St Jacques nettoyées - 16 fines tranches de lard fumé - 20 feuilles de laurier - 1 cc de thym frais - Poivre du moulin

Réalisation :

- Éponger les noix de St Jacques et les saupoudrer de thym et de poivre (ne pas les saler).
- Entourer chaque noix de St Jacques d'une tranche de lard fumé et les piquer sur des pics à brochette (4 noix par pique) en les séparant chaque noix par une feuille de laurier.
- Cuire les brochettes sur le barbecue à feu modéré en retournant les brochettes régulièrement pour qu'elles cuisent uniformément.

Hamburgers de bœuf

Préparation : 30 min -- Cuisson : 20 min -- Pour 6 personnes

Ingrédients : 6 pains à hamburger - 900 g de bœuf haché - 1 oignon rouge - 1 piment doux rouge - 1 branche de céleri - 2 petites tomates bien mûres épépinées - 125 g de fromage râpé - Épices à steak - Sel et poivre

Réalisation :

- Détailler les légumes en dés et les mélanger au fromage râpé.
- Façonner le bœuf en 12 palets de mêmes dimensions et les aplatir quelque peu.
- Déposer au centre de 6 palets une généreuse cuillère du mélange fromage/légumes et recouvrir d'un palet de manière à former 6 palets de viande un peu épais.
- Cuire sur le barbecue à feu modéré.

Brochettes d'agneau à l'indienne

Préparation : 15 min -- Cuisson : 10 min -- Marinade : 3 heures -- Pour 4 personnes

Ingrédients : 1 petite épaule d'agneau désossée - 1 oignon - 2 gousses d'ail - 1 cc de harissa - 1 cc de curcuma - 1 cc de gingembre moulu - ½ cc de cumin moulu - ½ cc de coriandre moulue - ½ cc de muscade râpée - 1 cc de curry - ½ cc de sel - 1 yaourt bulgare

Réalisation :

- Éplucher l'ail et l'oignon et les mixer avec l'ensemble des épices et le yaourt.
- Détailler la viande en cubes de 3 cm et la mettre dans un plat creux
- Verser la marinade au yaourt sur la viande et bien mélanger pour enrober tous les morceaux de viande.
- Couvrir avec un film alimentaire et placer 3 heures au frais.
- Enfiler la viande sur les brochettes et faire griller 3/5 minutes sur chaque face

Ailes de poulet sauce barbecue

Préparation : 15 min -- Cuisson : 30 min -- Pour 8 personnes

Ingrédients : 100 g de cassonade - 125 ml de ketchup - 3 g de poudre chili - 1 pincée d'origan - 1 pincée d'ail en poudre - 1 pincée de thym - 1 pincée d'oignons en poudre - 1 pincée de paprika - 1 pincée de basilic - 1 kg d'ailes de poulet - Sel et poivre

Réalisation :

QB250-NOTICE-150415.indd 8 15/04/2015 15:10

- Mélanger tous les ingrédients à l'exception des ailes de poulet.
- Couper les extrémités des ailes de poulet afin qu'elles ne brûlent pas lors de la cuisson.
- Déposer les ailes de poulet sur le barbecue et les faire griller sur leurs deux faces à feu modéré durant 5 minutes environ.
- Badigeonner les ailes de sauce barbecue et poursuivre la cuisson en les enduisant fréquemment de sauce.
- Poursuivre la cuisson 15 à 20 minutes, selon vos goûts personnels.

Brochettes de légumes marinées

Préparation : 10 min -- Cuisson : 5 min -- Marinade : 4 heures -- Pour 4 personnes

Ingrédients : 1 piment rouge épépiné et coupé en morceaux - 1 piment vert épépiné et coupé en morceaux - 1 courgette en dés - 16 tomates cerises - 16 petits champignons de paris sans leur pied - 16 petits oignons grelots épluchés

Marinade : 4 cs d'huile d'olive - 2 cs de jus de citron pressé - 2 gousses d'ail en purée - 2 cs d'origan ou d'herbes de Provence séchées.

Réalisation :

- Disposer tous les légumes dans un saladier
- Dans un bol, mélanger les ingrédients de la marinade puis verser cette dernière sur les légumes.
- Mélanger les légumes de manière à bien tous les enrober de marinade.
- Couvrir et laisser reposer 4 heures à température ambiante.
- Réaliser des brochettes en alternant les légumes et griller sur le barbecue.

Brie au barbecue

Préparation : 5 min -- Cuisson : 10/20 min -- Pour 4 personnes

Ingrédients : 1 petit brie entier - Huile d'olive - Herbes de Provence

Réalisation :

- Mélanger herbes et huile d'olive
- Placer le brie dans un plat creux et l'arroser d'huile d'olive
- Laisser le brie s'imprégner d'huile d'olive durant quelques minutes
- Égoutter le fromage en veillant à laisser quelques herbes sur le fromage, au besoin en rajouter selon votre goût
- Envelopper le fromage dans de l'aluminium et le poser sur la plaque du barbecue 10 à 20 minutes selon votre goût.
- Déguster avec du pain grillé.

Papillotes de fruits

Préparation : 20 min -- Cuisson : 10 min -- Pour 6 personnes

Ingrédients : 2 poires - 2 pêches - 200 g de framboises - 4 cs de miel d'acacia - le zeste d'un citron

Réalisation :

- Découper 6 carrés d'aluminium d'environ 20 cm de côté
- Peler les poires et les couper en 4. Ôter le trognon et les détailler en fines lamelles que vous répartirez sur les carrés d'aluminium.
- Ébouillanter les pêches pour les peler plus facilement, ôter le noyau et les détailler en lamelles d'épaisseur moyenne que vous ajouterez aux lamelles de poires. Répartir les framboises sur les lamelles de fruits.
- Poser dessus du zeste de citron finement râpé.
- Napper de miel et fermer hermétiquement les papillotes.
- Poser les papillotes sur le barbecue et laisser cuire 10 minutes environ.
- Servir chaud, accompagné d'une boule de sorbet citron ou de glace vanille.

QB250-NOTICE-150415.indd 9 15/04/2015 15:10

Mes recettes

QB250-NOTICE-150415.indd 10 15/04/2015 15:10

Mes astuces

QB250-NOTICE-150415.indd 11 15/04/2015 15:10

Caractéristiques techniques

Référence	QB250
Puissance	2200 W
Tension d'utilisation	230 V ~ 50 Hz
Indice de protection	IPX4 (protection contre les éclaboussures et les projections d'eau)
Température maxi de cuisson	200 - 220 °C
Dimensions	L 60 cm x H 100 cm x P 50 cm

Nota :

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage ou une installation incorrecte, impropre, erronée, déraisonnable, non conforme à la notice, ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique.

Destruction de l'appareil :

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :

- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.

En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclées

Siméo

ELECTROPEM -- Avenue du 8e régiment de Hussards - 68 132 ALTKIRCH CEDEX
Fax : 03 89 08 33 99 — Internet : www.simeo.tm.fr — Email : info@simeo.tm.fr

N°Cristal 09 69 32 03 28
APPEL NON SURTAXE

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées.